

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

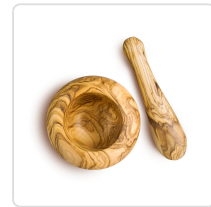
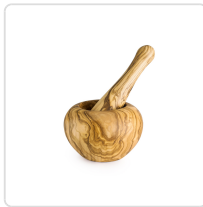


## Almofariz Redondo em Madeira de Olivo para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB664810	<b>Modelo:</b>	664810
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922480269

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	664810

EAN

8411922480269

## Descrição Resumida

Almofariz redondo em madeira de olivo, ideal para triturar e misturar ervas, especiarias e outros ingredientes. Peça robusta e durável para uso profissional.

## Descrição Completa

Tritura e mistura ingredientes de forma natural com este almofariz tradicional em madeira de oliveira, ideal para realçar aromas em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade, enquanto o design único adiciona um toque rústico às suas preparações.

### Almofariz Madeira Oliveira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira de Oliveira
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de comida tradicional portuguesa ou estabelecimentos que valorizam a apresentação autêntica. Ideal para preparar molhos caseiros, temperos e misturas de ervas aromáticas, adicionando um toque artesanal às ementas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A madeira de oliveira confere a este almofariz uma resistência e durabilidade superiores, aliadas a uma beleza natural única. Cada peça é singular, garantindo um aspeto rústico e acolhedor na sua bancada de preparação, distinguindo-se de utensílios genéricos.

### Perguntas Frequentes

**Qual a principal vantagem de usar madeira de oliveira neste almofariz?**

A madeira de oliveira é reconhecida pela sua resistência, durabilidade e beleza natural única, conferindo ao almofariz um carácter artesanal e uma longa vida útil.

**Este almofariz é adequado para quais tipos de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, estabelecimentos que valorizam o toque artesanal, chefs que preparam temperos e molhos caseiros, e qualquer cozinha profissional que pretenda um utensílio com estética rústica e funcionalidade duradoura.

**Posso usar este almofariz para triturar especiarias secas?**

Sim, este almofariz é perfeitamente adequado para triturar e misturar especiarias secas, ervas aromáticas e outros ingredientes, permitindo extrair os seus aromas e sabores de forma eficaz.

**Cada almofariz tem um aspeto idêntico?**

Não, cada peça é única devido à natureza da madeira de oliveira, apresentando variações naturais no padrão do veio que lhe conferem um toque rústico e exclusivo.

**Qual a quantidade mínima de compra para este modelo?**

A quantidade mínima de encomenda para este almofariz é de 3 unidades.